

# LES VINS DU CENTRE - LOIRE

---



**SANCERRE  
POUILLY-FUMÉ  
MENETOU-SALON  
QUINCY  
REUILLY  
COTEAUX DU GIENNOIS  
CHATEAUMEILLANT  
POUILLY-SUR-LOIRE  
CÔTES DE LA CHARITÉ  
COTEAUX DE TANNAY**

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# LE VIGNOBLE EN QUELQUES CHIFFRES

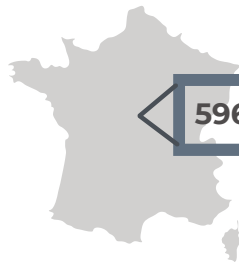
## PRODUCTION



8 AOC



2 IGP



5964 hectares

80% Sauvignon blanc

15% Pinot noir



**Volume**

238 341 hl



BLANCS : 88%

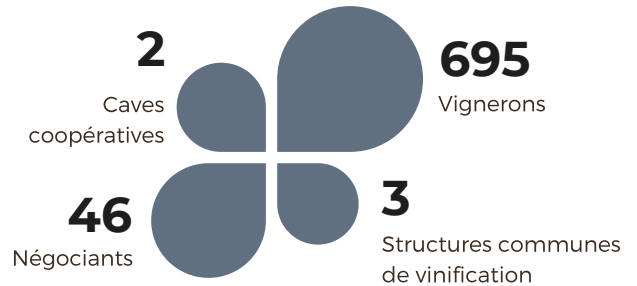


ROUGES : 7%



ROSÉS : 5%

## STRUCTURES



## MARCHÉ

44,1 millions de bouteilles commercialisées par an

Ventes à l'export

53 %



Ventes en France

47 %

## CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES

47% des surfaces engagées dans une structuration environnementale

31% certifiés bio ou en conversion



10% certifiés HVE



6% certifiés Terra Vitis



\*certaines surfaces ont une double certification

x4 le nombre des surfaces multiplié par 4 en 5 ans

## VENTES EN FRANCE

20,7 millions de bouteilles commercialisées



Caves, circuits spécialisés et restauration

82%

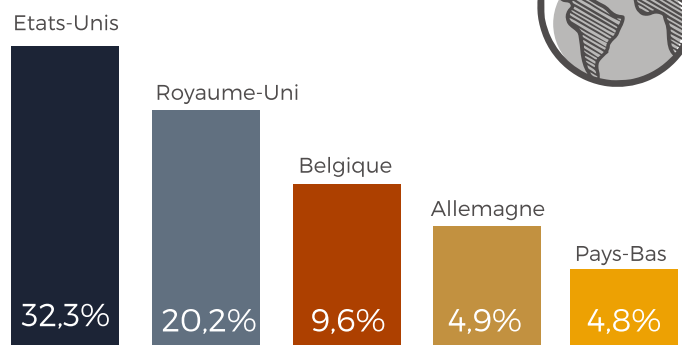


GMS  
18%

## VENTES À L'EXPORT

23,3 millions de bouteilles commercialisées

140 pays



Récolte 2021 - Campagne 2020-2021

Bureau interprofessionnel des vins du Centre

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



# LES VIGNOBLES DU CENTRE – LOIRE

Les vignobles du Centre-Loire sont situés au Cœur de France, sur les coteaux surplombant la Loire et dans la vallée du Cher. La vigne y est cultivée depuis plus de 2000 ans.

Aujourd'hui, ces vignobles s'étendent sur près de 5 900 hectares, donnant naissance à 8 Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C.), qui apportent chacune leur propre personnalité et leur propre typicité : Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant et Pouilly sur Loire et 2 IGP (indication géographique protégée) : Côtes de la Charité et Coteaux de Tannay.

Les domaines du Centre-Loire ont préservé le caractère familial de leur entité, préservant ainsi leur authenticité et leurs racines. Néanmoins, les vignerons ont su évoluer dans leurs caves et dans leurs vignes tout en respectant l'environnement, dans un but commun de trouver les meilleures expressions de chaque terroir qui composent les vignobles du Centre-Loire.

Dans ce paysage doucement vallonné, les vignes habitent les coteaux et les plateaux modelés par la Loire et le Cher. Le vallonnement qui marque cette région crée des microclimats d'où la diversité des expressions des vins d'un endroit à l'autre.

Le climat est tempéré à tendance continentale, avec de fortes amplitudes thermiques variant de -1°C l'hiver à +26°C l'été. La pluviométrie est de l'ordre de 600 à 800 mm.



## Des vins de plaisir...

En dégustant les vins de ces 9 vignobles, on part pour un véritable voyage à travers les différentes expressions d'un même cépage. Le sauvignon blanc, le cépage roi de la région, révèle avec talent la diversité des terroirs des vignobles du Centre-Loire. Le pinot noir, ambassadeur des vins rouges du Centre-Loire, dévoile sa légèreté, ses parfums de fruits rouges, et ses notes délicatement épicées. Les cépages gamay et pinot gris complètent l'ampélographie de la région.

Au cœur de France, ces vins forment ainsi une même famille ayant pour traits communs, la fraîcheur, la finesse et le fruité. Ils sont avant tout des vins de plaisir marqués par la région qui les a vu naître.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# LES CÉPAGES DU CENTRE-LOIRE

## SAUVIGNON BLANC

Présent principalement dans les vignobles du Sud-Ouest et dans le Centre-Loire dont il est historiquement originaire, le sauvignon a acquis ses lettres de noblesse au début du XXe siècle lors de la reconstitution des vignobles après le phylloxera. Il demeure le cépage le plus important de la région (80% des surfaces).

Au vu des conditions climatiques (zone septentrionale) et de la diversité des terroirs, le sauvignon blanc dans cette région a une maturité très lente qui permet de développer des notes d'agrumes et la finesse du cépage. Suivant les types de sols que constituent les vignobles du Centre, le sauvignon s'exprimera différemment.

Les terres argilo-calcaires (kimméridgien) donneront des vins plus corsés, voire opulents qui demandent un peu de temps pour s'exprimer et à développer leurs arômes complexes.

Sur les caillottes, le sauvignon donnera des vins fruités et aromatiques, savoureux dès leur prime jeunesse. Le silex confère une droiture aux vins, de l'élégance apportant une touche minérale aux arômes intenses et typés qui se révèlent progressivement. Les sables et graves donneront eux la fraîcheur et le fruité. On passera d'arômes d'agrumes (orange, pamplemousse) aux fleurs blanches (acacia, tilleul), des senteurs de menthe ou pin aux fruits blancs plus mûrs (pêche).



## PINOT NOIR



Cépage rouge des régions septentrionales, le pinot noir est précoce et à maturation lente. Adapté aux terroirs argilo-calcaire et aux climats continentaux, ce cépage est délicat pour sa couleur et sa structure. Le pinot nécessite donc un soin particulier pour exprimer sa finesse et son élégance.

Une cuvaison de durée moyenne permet d'obtenir des vins rouges légers et fruités développant des arômes de fruits rouges.

Une cuvaison plus longue donnera des vins ayant une structure plus affirmée ainsi qu'un bouquet plus puissant.

Pressé directement ou en courte macération pendant quelques heures, le pinot noir donnera des rosés délicats aux arômes de fruits blancs et secs, une couleur œil de perdrix ou pelure d'oignon très distinctive de la région.

## GAMAY (CHÂTEAUMEILLANT ET COTEAUX DU GIENNOIS)

Le gamay est un cépage bourguignon qui existe depuis le 14ème siècle. Les sols siliceux et granitiques lui conviennent parfaitement. C'est un cépage noir à jus blanc aux grappes et aux baies juteuses de taille moyenne.

Le gamay est précoce et très productif et il a besoin d'être limité pour que la qualité l'emporte sur la quantité. La taille courte des sarments l'hiver et la densité élevée de pieds de vigne à l'hectare sont les méthodes qui lui permettent de produire des vins rouges très fruités, frais et gourmands.

En vinification traditionnelle pour les rouges, par cuvaison, on obtient des arômes de fruits très murs et des vins gouleyants et frais.

Les vins rosés issus du gamay, ont de la matière, de la rondeur et du caractère et se tiennent parfaitement à table.



# LES CÉPAGES DU CENTRE-LOIRE

## **PINOT GRIS (REUILLY, CÔTES DE LA CHARITÉ AND CHÂTEAUMEILLANT)**

Vinifié en rosé à Reuilly, il se caractérise par sa couleur rose pâle, discret dans ses arômes et d'une finesse étonnante.

Dans les Côtes de la Charité on le surnomme Pino Beurrot.



## **CHASSELAS (Pouilly sur Loire)**



D'origine suisse, le chasselas est un cépage blanc très présent dans les vignobles européens.

La pulpe du chasselas est à la fois souple et juteuse. Le chasselas est mûr dès la première époque. Sa cueillette se fait à partir du mois de septembre.

Ce cépage est surtout cultivé afin d'obtenir des raisins de table. Le vin qui en résulte peut être floral, fruité et doux, selon les régions. Il a une vertu apéritive. Plus il est conservé, plus ses arômes sont miellés et sa texture onctueuse. C'est un cépage particulièrement fragile qui nécessite une grande attention du vigneron.

Le chasselas cultivé à Pouilly sur Loire approvisionnera les Halles de Paris au milieu du 19ème siècle. Il est encore cultivé sur moins de 30 hectares et donne un vin d'été, frais et léger et plein de finesse.

## **LE CHARDONNAY (CÔTES DE LA CHARITÉ)**

Le chardonnay est un cépage blanc issu de la Bourgogne. Produit bien au-delà de sa région d'origine, il bénéficie d'une renommée mondiale.

Son raisin doré donne de grands vins blancs aux arômes variés aux notes d'agrumes, de fruits secs ou encore de brioche. Selon son origine de production et sa vinification, ce sont des vins qui peuvent se conserver de longues années.



## **LE MELON DE BOURGOGNE (COTEAUX DE TANNAY)**

Originaire de Bourgogne, puis planté sur les vignobles de la Vallée de la Loire, le melon de Bourgogne, s'épanouit aujourd'hui dans le pays nantais.

Résistant aux gelées d'hiver, le melon de Bourgogne est assez précoce et se compose de grappes compactes aux petites baies jaunes.

Ses vins blancs d'une belle fraîcheur, aux arômes de citron, de pamplemousse. Les élevages sur lies fines apportent du gras au vin et lui donnent plus d'onctuosité et de souplesse en bouche.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# LA VIGNE



Les vignes sont conduites en palissage. Le système de taille le plus courant est le Guyot simple qui consiste à laisser une baguette de 7 à 8 yeux fructifères et un courson à deux yeux francs qui servira l'année suivante pour la nouvelle taille.

La taille en cordon de Royat et le Guyot Poussard sont remis au goût du jour pour leur aptitude à lutter contre les maladies du bois (Eutypiose et Esca).

De plus en plus de vignerons rejettent l'emploi d'herbicide pour revenir au travail du sol. Les insecticides sont également abandonnés.

Pour la protection phytosanitaire, de nombreux groupes de lutte raisonnée se sont formés pour réfléchir collectivement à une défense efficace et respectueuse de l'environnement.

Les méthodes biologiques et biodynamiques sont en plein développement, actuellement 44 % des surfaces sont engagées dans une structuration environnementale.



## LES VENDANGES ET VINIFICATIONS

Les vendanges débutent par les parcelles les plus mûres. Elles commencent généralement, vers la mi-septembre et le début octobre, par les appellations de l'Ouest, Quincy et Reuilly et se poursuivent par Menetou-Salon puis enfin Sancerre, Pouilly Fumé, les Coteaux du Giennois et Châteaumeillant. Dans tous les cas, la date de récolte est choisie pour obtenir des raisins sains et mûrs.

Les rendements moyens se situent entre 40 et 60 hectolitres par hectare.

### LES VINS BLANCS

Les raisins sont pressés avec la plus grande attention pour respecter au maximum le fruit et pour ne pas extraire la partie végétale. La majeure partie des caves sont équipées de pressoirs pneumatiques.

Le jus de raisin obtenu, appelé moût, est généralement débourbé. Cette opération dure habituellement entre 12 et 24 heures, fonction du type de récolte (manuelle ou mécanique). Le moût clair obtenu est placé en cuve où la fermentation s'effectue sous une température contrôlée moyenne comprise en 18°C et 22°C. La maîtrise des températures de fermentation a été l'une des évolutions les plus marquantes des 30 dernières années, elle permet des fermentations longues et donne des arômes plus fins et plus intenses.

A la fin de la fermentation, le vin est laissé sur ses lies fines de fermentation.

Les premières cuvées sont mises en bouteille au printemps après les opérations de clarification et de stabilisation. Les vins plus complexes attendent près d'un an avant l'embouteillage.



**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





## LES VINS ROUGES

La vendange est égrappée partiellement ou totalement. Les raisins sont mis en cuve pour la macération et la fermentation. La conduite des cuvaisons varie en fonction du vin que veut obtenir le vigneron. Plus la cuvaison est longue plus le vin est concentré. A l'inverse, quand on cherche à produire un vin gouleyant, les cuvaisons sont plus courtes et les opérations de remontage et de pigeage peu nombreuses.

Après cette macération, on décuve et on presse le marc restant dans la cuve.

Les vins sont ensuite encuvés ou mis en tonneau pour la fin de la fermentation alcoolique, la fermentation malo-lactique a lieu généralement au printemps ou pendant l'été suivant la récolte.

Une fois la fermentation malo-lactique achevée, le vin est laissé en élevage. Quelques soutirages peuvent intervenir durant les différentes phases de clarification.

Les premières mises en bouteilles interviennent au printemps. La majorité des mises en bouteille interviennent à l'automne.



## LES VINS ROSÉS

Les vins rosés sont généralement obtenus par pressurage direct, moins souvent par saignée (macération de quelques heures). Le temps de contact du jus avec la pellicule est court d'où des couleurs très légères.

Les fermentations sont ensuite conduites de la même manière que les blancs, c'est à dire en contrôlant les températures entre 18 et 22°C.

Les rosés de pressurage sont frais, élégants aux arômes de fruits blancs tandis. Les rosés de saignée développent souvent un caractère plus vineux.





## VINS DU CENTRE-LOIRE

# UNE FAMILLE DE TERROIRS





# A O C S A N C E R R E

## UN PEU D'HISTOIRE...

De nombreuses légendes laissent supposer que depuis la plus lointaine Antiquité, la vigne a toujours été présente à Sancerre. Dès 582, Grégoire de Tours indique l'existence du vignoble dans ses écrits.

Au XIIe siècle, le vignoble connaît un essor considérable grâce aux moines Augustins de Saint Satur et aux comtes de Sancerre. Sancerre produisait alors du vin rouge réputé issu principalement du pinot noir, exporté par la Loire. Pour cette raison, il sera souvent mentionné dans les écrits royaux. Le Duc Jean de Berry l'estimant le meilleur vin du royaume.

Planté essentiellement en pinot, il fut détruit par le phylloxéra à la fin du XIXe siècle. Le sauvignon particulièrement bien adapté au climat fut replanté à la place du pinot et du gamay.



### Date d'obtention de l'AOC :

- 14 novembre 1936 pour les vins blancs de Sauvignon
- 25 janvier 1959 pour les vins rouges et rosés de Pinot Noir.

## LE VIGNOBLE

Le vignoble Sancerrois s'étend sur près de 3 000 hectares, sur la rive gauche de la Loire, dans 14 communes : Bannay, Bué, Crézancy, Menetou-Ratel, Ménétréol, Montigny, St-Satur, Ste Gemme, Sancerre, Sury en Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny, Vinon (on peut également citer trois hameaux très connus : Amigny, Chavignol, Maimbray).

Le Sancerrois se compose d'un relief de collines dont fait partie le « piton de Sancerre » et le fossé du val de Loire. La Cuesta (côte culminant à 356 m) est formée par les couches du jurassique supérieur à l'ouest. Deux failles méridiennes, dites de Sancerre et de Thauvenay, allant du nord au sud, ont mis en contact les couches affaissées du Crétacé et de l'Eocène avec les formations jurassiques de la partie ouest.

L'érosion intense a entraîné la constitution de plus de 15 types de sols et de sous-sols dont 3 types principaux :

- Les terres blanches, situées sur les collines les plus à l'ouest du Sancerrois, de composition argilo-calcaire
- Les caillottes, très pierreuses et calcaires
- Les terres argilo-siliceuses, sur les collines à l'est du vignoble



## EN DÉGUSTATION



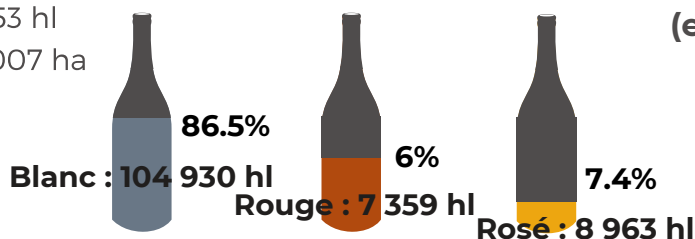
**Les Sancerre blancs** alertes et pleins de fruits proposent des arômes où se mêlent minéralité et agrumes. L'attaque se fond en une bouche riche et ronde.

**Les vins rouges** illustrent les vertus du pinot noir offrant un bouquet cerise et griotte. En bouche, ils sont fermes, pleins et longs.

**Les rosés** marient le fruit et la fraîcheur pour des vins d'été mais également de gastronomie.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021** : 121 253 hl  
**Superficie en production** : 3 007 ha



**Pourcentage (en volume) des ventes :**



France 30%  
Export 70%

330 vignerons, 1 cave coopérative

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# AOC POUILLY-FUMÉ

# AOC POUILLY SUR LOIRE

## UN PEU D'HISTOIRE...

L'existence du vignoble de Pouilly semble attestée pour la première fois dès le Vème siècle. Il fut développé par les Moines à partir du XIIème siècle.

L'ouverture du canal de Briare en 1642 oriente résolument le commerce des vins vers Paris.

De 1860 à 1890, le vignoble se tourne vers la production de chasselas en raisin de table approvisionnant les Halles de Paris grâce aux chemins de fer arrivé à Pouilly en 1861.

Après le phylloxera et la replantation, les vins issus des deux cépages (le Sauvignon blanc pour Pouilly Fumé et le Chasselas pour le Pouilly sur Loire) obtiendront l'AOC le 31 juillet 1937.

## LE VIGNOBLE

Le vignoble de Pouilly est planté sur 1 379 hectares, sur la rive droite de la Loire, dans 7 communes : Garchy, Mesves sur Loire, Pouilly sur Loire, St-Andelain, St Laurent l'Abbaye, St Martin sur Nohain et Tracy/Loire.

Les terrains les plus anciens appartiennent au Jurassique et sont vieux d'environ 160 millions d'années. Ce sont des dépôts marins calcaires au sein desquels des fossiles (restes d'organismes, débris de coquilles) témoignent de la vie passée. A la fin du crétacé, la région est soumise à une puissante phase érosive. Les dépôts calcaires se dissolvent partiellement, abandonnant les résidus plus ou moins argileux (Argiles à silex). Une phase tectonique importante étire alors l'Europe Occidentale d'ouest en est créant le fossé de la Loire. De nombreuses failles de direction nord-ouest apparaissent en même temps et sculptent le relief accidenté actuel.

On peut finalement distinguer sur l'aire du vignoble 4 types de sol bien différents :

- Les calcaires de Villers de l'Oxfordien (caillottes)
- Les marnes à petites huîtres du Kimméridgien (Terres blanches)
- Les calcaires du Barrois du Portlandien (caillottes)
- Les argiles à silex du crétacé (Silex)



## EN DÉGUSTATION



**Les Pouilly Fumé** dégagent très souvent au nez arômes de genêt et de pamplemousse. La pierre à fusil est également présente sur les vins issus de silex. Des vins à boire dès leur prime jeunesse mais qui présentent, pour de nombreuses cuvées, de très bons potentiels de garde.

**Les Pouilly sur Loire** sont gouleyants et frais, des vins de soif au sens noble de terme qui en font des vins agréables et faciles d'accès.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021 :**

**Superficie en production :**

Pouilly-Fumé : 1 379 ha

Pouilly sur Loire : 25 ha

**Pouilly-Fumé : 59 353 hl**

**Pouilly sur Loire : 809 hl**

**Pourcentage  
(en volume) des ventes :**



France 49%  
Export 51%

135 vignerons, 1 cave coopérative

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# AOC MENETOU-SALON

## UN PEU D'HISTOIRE...

Des actes de l'an 1063 et 1100 prouvent que le Seigneur de Menetou faisait don à différents ordres religieux de la région, et plus particulièrement à la célèbre Abbaye de Saint-Sulpice-Lès-Bourges, de vignes sises au Clos de Davet. En 1190, Hugues de Vèvre, Seigneur de Menetou-Salon, donne lui aussi des vignes à l'Abbaye de Loroy.

Les vieux écrits relatent que le vin du vignoble de Menetou-Salon fut un des plus beaux ornements de la table seigneuriale du grand argentier Jacques Cœur qui acquit la seigneurie de Menetou en 1450. On dit même quand Agnès Sorel, favorite de Charles VII, venait se reposer au Château, elle appréciait particulièrement les charmes du vin du « Clos de la Dame ».

Doté d'un syndicat viticole dès 1890, le vignoble de Menetou-Salon s'étend aujourd'hui sur plus de 600 hectares.



**Date d'obtention de l'AOC:** 23 janvier 1959

## LE VIGNOBLE

Situé aux abords de Bourges, le vignoble de Menetou-Salon couvre 10 communes : Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues, Soulangis, Parassy, Vignoux-sous-les-Aix, Pigny et Humbligny.

Les vignes de Menetou-Salon sont plantées sur des sédiments calcaires datant du jurassique supérieur (kimméridgien). Sur ces coteaux bien adaptés, les conditions sont très favorables à la production de sauvignon blanc et pinot noir.



## EN DÉGUSTATION



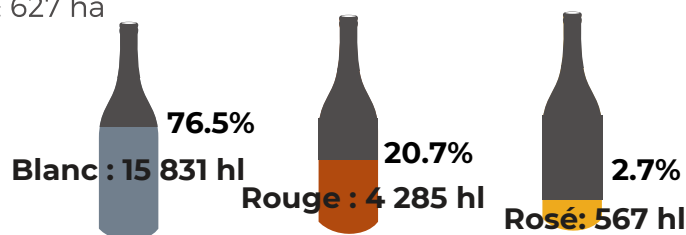
**Les Menetou-Salon blancs** sont frais et fruités, épicés et musqués, ils marient des arômes d'agrumes et de fleur. Des pointes poivrées et mentholées révèlent en une bouche ronde, pleine et de belle longueur.

**Les rouges** révèlent leur robe couleur rubis, leur souplesse et leur parfum. Les fruits mûrs de cerise ou de prune, y dominent. En bouche, ils expriment une grande richesse sur des finales de fruits confits. Les rosés, élégants et subtils, surprennent par leur corps qui se marie avec de belles fraîcheurs.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021 :** 20 684 hl

**Superficie en production :** 627 ha



**Pourcentage  
(en volume) des ventes :**



France 86%  
Export 14%

94 vignerons

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# AOC QUINCY

## UN PEU D'HISTOIRE...

Quincy serait à l'origine un domaine appartenant à un certain Quintius. La légende raconte que les Bituriges Cubi, dont le territoire comprenait le village de Quincy, cultivaient déjà la vigne et qu'ils l'apportèrent aux Bituriges Vivisci dans la région de Bordeaux.

Cité dans la bulle de Callixte II en 1120, Quincy est sans doute l'un des plus vieux vignobles de la région. Le cépage sauvignon y fut apporté de l'Abbaye des femmes de Beauvoir par les moines de l'Ordre de Citeaux.

Après les replantations consécutives au phylloxéra, Quincy est le premier des vignobles du Val de Loire à accéder à l'Appellation d'Origine Contrôlée dès le 6 août 1936.



**Date d'obtention de l'AOC:** 6 août 1936

## LE VIGNOBLE

À l'Ouest de Bourges, le vignoble de Quincy est situé sur le bord du plateau qui domine la Vallée du Cher. L'aire d'appellation en production s'étend sur près de 330 hectares, sur 2 communes : Quincy et Brinay. Une petite partie se trouve sur la rive droite du Cher, sur le lieu-dit Villalin.

Quincy est sous influence d'un climat océanique altéré, avec une répartition régulière de précipitations saisonnières. Situé en Champagne Berrichonne, le climat est relativement sec (<700 mm/an) et chaud en été.

Les vignes sont plantées sur une terrasse ancienne du Cher, constituée de sables et de graves, dont les sols légers se réchauffent rapidement. Trois types de sols s'en dégagent :

- sablo-graveleux sur des formations argileuses
- sableux sur des formations à sables rouges
- sablo-limoneux sur sables argileux ou sur des argiles plus ou moins sableuses.



## EN DÉGUSTATION



**Le Quincy** révèle sa fraîcheur avec des agrumes mûrs. Pamplemousse, notes mentholées et poivrées, acacia et fleurs blanches.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021 :** 17 824 hl

**Superficie en production :** 332 ha

48 vignerons



**Pourcentage  
(en volume) des ventes :**



France 93%  
Export 7%

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# AOC REUILLY

## UN PEU D'HISTOIRE...

L'origine du vignoble de Reuilly remonte au début du VII<sup>e</sup> siècle. Dagobert fit don de Reuilly, de ses prairies, de ses champs et de ses vignes aux moines de l'Abbaye de Saint-Denis.

Le vignoble de Reuilly qui abreuva jadis Bourges la médiévale, fournissait également Vierzon, et ses vins, descendant les eaux du Cher en direction de la Loire, étaient acheminés vers l'Angleterre et les Flandres.

En 1365, le Duc de Berry, fils du roi de France, édite une charte relative à la vente des vins de Reuilly. Cette charte fixe également les dates des vendanges et le droit de percevoir des taxes sur la vente des vins.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, lors de la replantation post-phyllloxérique, les syndicats destinés à défendre les vigneronnes font leur apparition.

Après une période de latence, les années 80 voient le vignoble de Reuilly prendre un nouvel essor.



### Date d'obtention de l'AOC :

- 9 septembre 1937 pour les vins blancs.
- 24 août 1961 pour les vins rouges et rosés.

## LE VIGNOBLE

L'appellation Reuilly, près de 290 hectares en production, est située au Sud-ouest de Bourges et recouvre 6 communes situées entre Indre et le Cher : Reuilly, Diou dans l'Indre, Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay et Preuilly dans le Cher.

Les vignes sont plantées sur des coteaux de marne calcaire à pente moyenne et sur des terrasses de graves et de sables.

On y produit principalement des vins blancs issus du cépage sauvignon. Le pinot noir produit des vins rouges et rosés. On trouve également en production un vin rosé dit « gris » élaboré à partir du pinot gris.



## EN DÉGUSTATION



Frais et fruités, **les blancs** dévoilent des arômes floraux et végétaux qui se fondent dans une bouche ronde.

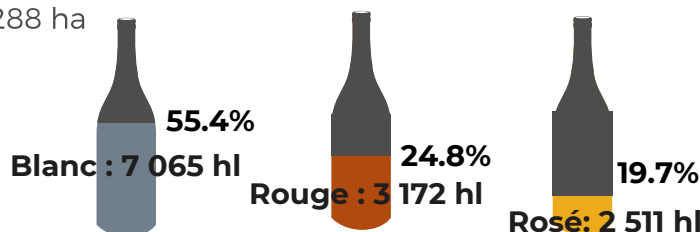
**Les rouges** sont pleins, enveloppés et légers, au fruit affirmé.

**Les rosés** de pinot gris sont tendres et délicats d'une couleur rose très pâle.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021** : 12 748 hl

**Superficie en production** : 288 ha



### Pourcentage (en volume) des ventes :



France 86%  
Export 14%

54 vigneronnes

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - contact@vins-centre-loire.com

www.vins-centre-loire.com



# AOC COTEAUX DU GIENNOIS

## UN PEU D'HISTOIRE...

En 849, le roi Charles le chauve confirme une donation de l'Evêque d'Auxerre (maisons et vignes) au collège de l'église Saint-Laurent de Cosne. En 1218, des vins du Giennois sont achetés pour la cour royale du roi Philippe II Auguste à Paris. De 1254 à 1262, l'Evêque d'Auxerre fait construire à Cosne un superbe château comprenant une vaste cave et des vignobles.

De nombreuses abbayes sont créées dans la région et contribuent à l'extension du vignoble local. On peut citer l'abbaye cistercienne de Roche à Myennes et la commanderie des Templiers.

Les origines du vignoble des Coteaux du Giennois sont aussi à chercher, en aval de la Loire, dans les dépendances viticoles de la célèbre abbaye de St-Benoît-sur-Loire et en amont dans celle de l'abbaye de la Charité.



**Date d'obtention de l'AOC :** 15 mai 1998

## LE VIGNOBLE

Le vignoble des Coteaux du Giennois est situé sur les coteaux de la Loire, dans les départements de la Nièvre et du Loiret. Les 200 hectares de vignes s'étendent sur 14 communes : Beaulieu, Thou, Bonny, Alligny, Gien, La Celle sur Loire, Briare, Cosne-sur-Loire, Ousson, Myennes, Neuvy, Pouigny, Saint-Loup, Saint Père.

Les vignes sont plantées sur des sols siliceux ou des calcaires des coteaux de la Loire. On trouve également des terrasses anciennes de la Loire sur Gien, et des prolongements des formations géologiques du Sancerrois et de Pouilly, principalement calcaires à l'Est de la faille de Cosne et siliceux à l'ouest avec des dépôts de silex du tertiaire.



## EN DÉGUSTATION



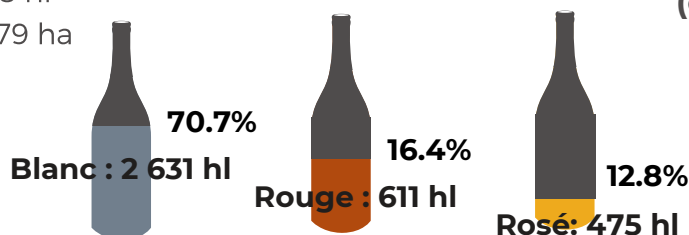
**Les blancs** expriment des notes minérales, coings et fleurs blanches et donnent de belles expressions du cépage sauvignon sur des notes fraîches.

**Les rouges**, assemblage de pinot noir et de gamay, sont fins et fruités, aux arômes de fruits rouges et noirs développant des notes poivrées. Le côté friand et parfumé du pinot noir et la vivacité du gamay s'équilibrent en un assemblage harmonieux.

**Les rosés**, fins et délicats, aux notes légèrement poivrées, expriment des arômes de pêches de vigne.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021 :** 3 718 hl  
**Superficie en production :** 179 ha



**Pourcentage  
(en volume) des ventes :**



France 73%  
Export 27%

34 vignerons, 1 cave coopérative

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)





# AOC CHÂTEAUMEILLANT

## UN PEU D'HISTOIRE...

L'origine du vignoble se situe au Ve siècle. Châteaumeillant fut le Meylan des Bituriges avec la vigne biturica, le Mediolanum de Peutinger, nœud routier gallo-romain, véritable entrepôt d'amphores. Grégoire de Tours mentionne le vignoble dès 582. De 1220 à 1275, des chartes de franchises réglementent le bon vin, les corvées et le ban des vendanges. Ce dernier existe toujours.

A la fin du XVIIIe siècle, on importe le plant lyonnais, en 1830 le gamay beaujolais s'installe de façon durable.

La réputation de Châteaumeillant s'est établie grâce à son célèbre « gris », vin issu du pressurage immédiat des raisins de gamay.



**Date de l'obtention de l'AOC :** 23 novembre 2010

## LE VIGNOBLE

Le vignoble de Châteaumeillant, qui compte environ 60 hectares, est situé sur les communes de Châteaumeillant, Saint Maur et Vesdun dans le Cher, Champillet, Feuilles, Néret et Urciers dans l'Indre.

Le vignoble de Châteaumeillant est planté sur des terres siliceuses à dominante sableuses et sablo-argileuses. Les sous-sols sont constitués d'une assise métamorphisée comportant principalement des grès, des micaschistes et des gneiss.



## EN DÉGUSTATION



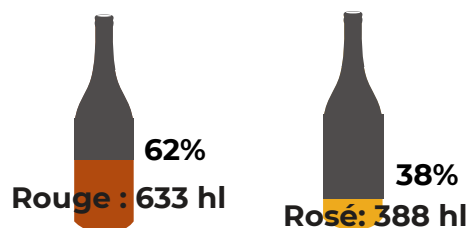
**Les rouges** marient les arômes de fruits mûrs et une bouche pleine, pour finir en notes finement poivrées.

**Les rosés**, dits « gris », présentent un grain, une fraîcheur et un fruité originaux. Fruits blancs et pêches de vigne se fondent en notes plus sucrées. Frais et vifs au palais, ce sont d'excellents vins d'été.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021 :** 1 021 hl  
**Superficie en production :** 61 ha

27 vigneron



**Pourcentage  
(en volume) des ventes :**



France 98%  
Export 2%

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# IGP CÔTES DE LA CHARITÉ

## UN PEU D'HISTOIRE...

Dès le Moyen-âge le vignoble se développe sous l'impulsion des grands monastères bénédictins de La Charité-sur-Loire et de Bourras. La production s'exporte vers le nord de la France et de l'Europe. On retrouve ces vins sur les tables du duc de Bourgogne à Paris et à Arras. Cette renommée et cette prospérité se maintiennent jusqu'au XIXème siècle où le vignoble atteint une surface de 1300 ha. Mais la crise phylloxérique entraîne son déclin, accentué par les pertes humaines de la première guerre mondiale.

En 1980 est créé un syndicat viticole pour relancer le vignoble et en 1986 il obtient la dénomination de Vin de Pays des Coteaux Charitois.

En 2011, à la faveur de la réforme de la filière viticole, le vignoble change sa dénomination et devient Indication Géographique Protégée (IGP) Côtes de La Charité.

## LE VIGNOBLE

Le vignoble se concentre sur les communes de l'arrière-pays charitois : La Celle-sur-Nièvre, Nannay, Chasnay, Chaulgnes, Parigny-les-Vaux et La Charité-sur-Loire.

De grandes failles Nord/Sud et le jeu de l'érosion ont façonné un relief marqué qui se distingue par ses fortes pentes, ses altitudes soutenues et ses belles expositions.

Le sous-sol sédimentaire du jurassique moyen présente un feuilleté de couches calcaires et marneuses propices à la formation de sols argilo-calcaires d'une grande complexité.

## EN DÉGUSTATION



**Les vins blancs** sont pour l'essentiel produits à partir du Chardonnay avec une part croissante du Pinot gris. Ces vins se caractérisent par une grande finesse, un nez très floral avec des notes de fruits secs et de beurre. Jeunes, ils sont gourmands et fruités, mais grâce à leurs remarquables qualités de vieillissement, après quelques années d'attente, ils expriment toute la typicité des terroirs du vignoble.

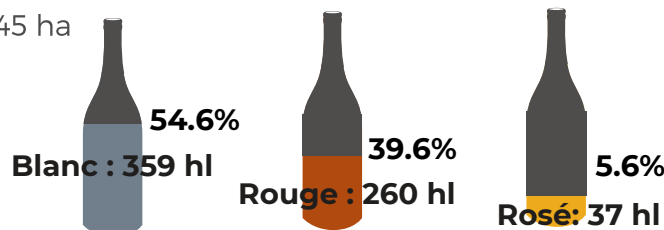
**Les vins rouges** sont produits essentiellement à partir du Pinot noir en mono-cépage. Ils se distinguent par une robe rubis, des arômes de fruits rouges, de sous-bois et une bouche fruitée de cassis et de griotte, marquée par des notes d'épices et de réglisse. Ces vins atteignent leur pleine maturité qualitative après un vieillissement de trois à quatre ans.

**Les vins gris ou rosés**, obtenus à partir de Pinot noir et de Pinot gris, se distinguent par une attaque franche, alliant rondeur, fraîcheur et longueur en bouche.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021** : 657 hl

**Superficie en production** : 45 ha



15 vigneron

**Pourcentage  
(en volume) des ventes :**



France 89%  
Export 11%

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)



# IGP COTEAUX DE TANNAY

## UN PEU D'HISTOIRE...

Au nord-est de la Nièvre, Tannay est une ancienne petite ville, dominant les Vaux d'Yonne. Dès le 14ème siècle, l'activité essentielle de la région est la culture de la vigne. Le vin produit est connu alors sous le vocable de vin de Clamecy et est expédié par voie fluviale (sur l'Yonne) à partir du port de Clamecy.

Au XIXème siècle, plus de 3000 hectares sont plantés et les revenus issus du vin représentent plus de la moitié de ce que gagne la population. A partir de 1875, le phylloxéra attaque le vignoble. La replantation de ceps américains ne donnera pas les résultats escomptés, les lourdes pertes humaines de la première guerre mondiale empêchant également la replantation du vignoble.

A la fin des années 80, le vignoble débute sa renaissance marquée par la reconnaissance en IGP en 2011.

## LE VIGNOBLE

S'étendant sur 56 communes du nord-est de la Nièvre, le vignoble occupe principalement la ligne de coteaux ouest, les versants exposés au sud des vallées des petits affluents perpendiculaires à l'Yonne, ainsi que les pentes de nombreuses buttes qui parsèment le bassin creusé par l'Yonne et ses affluents. Sur ces coteaux, les vignes sont majoritairement plantées entre 150 et 250 m d'altitude.

Les sols sont argilo-calcaires et reposent sur des formations du bathonien inférieur et supérieur. On y distingue trois types de sols :

- des « petites terres », riches en cailloux et en éléments grossiers, très drainantes,
- des sols de couleur ocre, riches en argiles
- des terres de couleur claire, à la structure fine, appelées localement « blanchées »

Le vignoble est protégé des vents d'ouest par une ligne de plateaux boisés. Les précipitations y sont donc plus faibles que dans le reste de la région et l'ensoleillement supérieur.

## EN DÉGUSTATION

Les vins blancs issus principalement des cépages melon (dont le berceau serait cette région) et chardonnay se caractérisent par leur vivacité, leur minéralité et leur rondeur.

Les vins rouges proviennent essentiellement du pinot noir, plus rarement du gamay. Ils développent des arômes de fruits rouges à noirs et des notes épicées, ils sont souples et bien structurés.

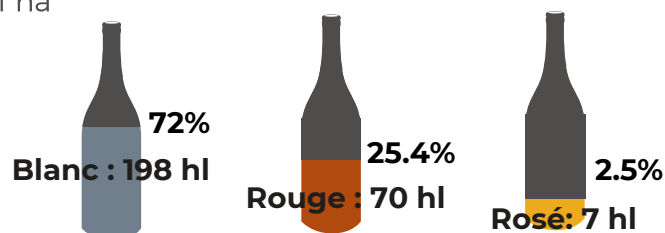
Les vins rosés ou gris se caractérisent par leur souplesse avec des arômes olfactifs fruités et floraux.

## QUELQUES CHIFFRES

**Production totale 2021** : 275 hl

**Superficie en production** : 21 ha

7 vigneron



**Pourcentage (en volume) des ventes :**



France 100%  
Export 0%

**Bureau interprofessionnel des vins du Centre**

9, route de Chavignol - F-18300 Sancerre

Tel : 00.33.2.48.78.51.07 - [contact@vins-centre-loire.com](mailto:contact@vins-centre-loire.com)

[www.vins-centre-loire.com](http://www.vins-centre-loire.com)

